



ficha técnica

so de syrah

pura concentración varietal



Añada: 2014

Botellas: 6000 uds.

DO Valencia

Variedades: Syrah (100%)

Datos Analíticos:

Grado alcohólico: 14,8 %

Acidez total: 5,8 g/L

Notas técnicas:

Encubado por gravedad

Maceración: premaceración en frío de 3 días

Total maceración: 19 días

Tiempo de fermentación: 15 días

Temperatura de fermentación: 18–22° C

Huella de carbono: 2,2 kg CO₂/bot.

Notas de cata: Color carmín vivo muy cubierto con ribete violáceo que denota su juventud. Nariz intensa y expresiva de frutos rojos y cassis. Notas de violetas. Buena presencia en boca con gran equilibrio. Un final goloso de fruta roja bien madura.

Servicio: Servir entre 13 y 15° C

Potencial de envejecimiento: 5 años

